

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan menyebut nama Allah
Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry*.

Pembuatan skripsi ini dimaksudkan untuk melengkapi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Sidang Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan berbagai saran dan kritik yang membangun untuk memperbaiki segala kekurangan yang ditemukan dalam penelitian dan penulisan skripsi ini.

Akhirnya besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya serta bagi semua pihak umumnya. Amin.

Bandung, Januari 2012

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Pembimbing I dan Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga serta Cica Yulia, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dra. Elly Lasmanawati, M.Si dan Hj. Rita Patriasih, S.Pd, M.Si sebagai Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarahan kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini.

Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Drs. Karpin selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan doa, saran, perhatian, pengarahan, bimbingan dan motivasi kepada penulis dari awal sampai akhir studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

Prof. Dr. Mukhidin, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Tati Abas Iwan, M.Pd selaku Ketua Jurusan PKK FPTK UPI, Prof. Dr. Hj. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku Ketua TPS Jurusan PKK FPTK UPI, beserta seluruh Dosen dan Staf Administrasi di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan izin, kesempatan, pengarahan, mendidik dan membantu penulis untuk melakukan penelitian dan menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Dra. Sri Mulyani selaku Kepala Sekolah SMK Yapari-Aktripa Bandung yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di sekolah tersebut. Guru-guru Program Keahlian Jasa Boga di SMK Yapari-Aktripa Bandung yang telah memberikan izin dan bantuan kepada penulis selama melakukan penelitian dan peserta didik yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.

Teristimewa untuk keluarga tercinta khususnya ayah, mamah dan k'Rosid Nurhadi beserta keluarga besar yang telah memberikan bantuan moril dan materil, bimbingan, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa yang tiada henti kepada penulis selama mengikuti kuliah di Jurusan PKK FPTK UPI. Sahabat-sahabatku Aida, Sri, Novie, Efi, Aria beserta rekan-rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2007 dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah bersedia membantu dan mengulurkan kebaikan serta kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini. Akhir kata tiada karya yang sempurna selain karya-Nya dan oleh seizin-Nya segala dapat tercipta dan terlaksana.Amin.

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR BAGAN	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	8
F. Sistematika Penelitian	8
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	10
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	10
1. Pengertian Belajar	10
2. Hasil Belajar.....	11
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	17
4. Manfaat Hasil Belajar	19
B. Gambaran Umum Mata Diklat “Mulok Produktif <i>Pastry dan Bakery</i>	20
C. Standar Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menyajikan dan Menyimpan <i>Pastry dan Bakery</i> ”	20
1. Materi <i>Pastry</i>	21
D. Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i>	57
1. Pengertian Kesiapan.....	57
2. Aspek-aspek Kesiapan	58
E. Perintisan Usaha <i>Pastry</i>	59
F. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry dan Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i>	60
1. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry dan Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> berkaitan kemampuan Kognitif	61
2. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry dan Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> berkaitan kemampuan Afektif	63

3. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> berkaitan kemampuan Psikomotor	65
BAB III. METODE PENELITIAN	68
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	68
1. Lokasi	68
2. Populasi dan Sampel Penelitian	68
B. Desain Penelitian	70
C. Metode Penelitian	71
D. Definisi Operasional	72
E. Instrumen Penelitian	74
F. Proses Pengembangan Instrumen	74
G. Teknik Pengumpulan Data	74
H. Analisis Data	75
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	78
A. Pemaparan Data	78
1. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	78
2. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Afektif	100
3. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	111
4. Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor	126
B. Pembahasan Hasil Penelitian	132
1. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	132
2. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Afektif	133
3. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	134

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	136
A. Kesimpulan	136
B. Saran.....	138
DAFTAR PUSTAKA	139
LAMPIRAN.....	142
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	142
Lampiran II Instrumen Penelitian	149
Lampiran III Surat-surat.....	163
RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR TABEL

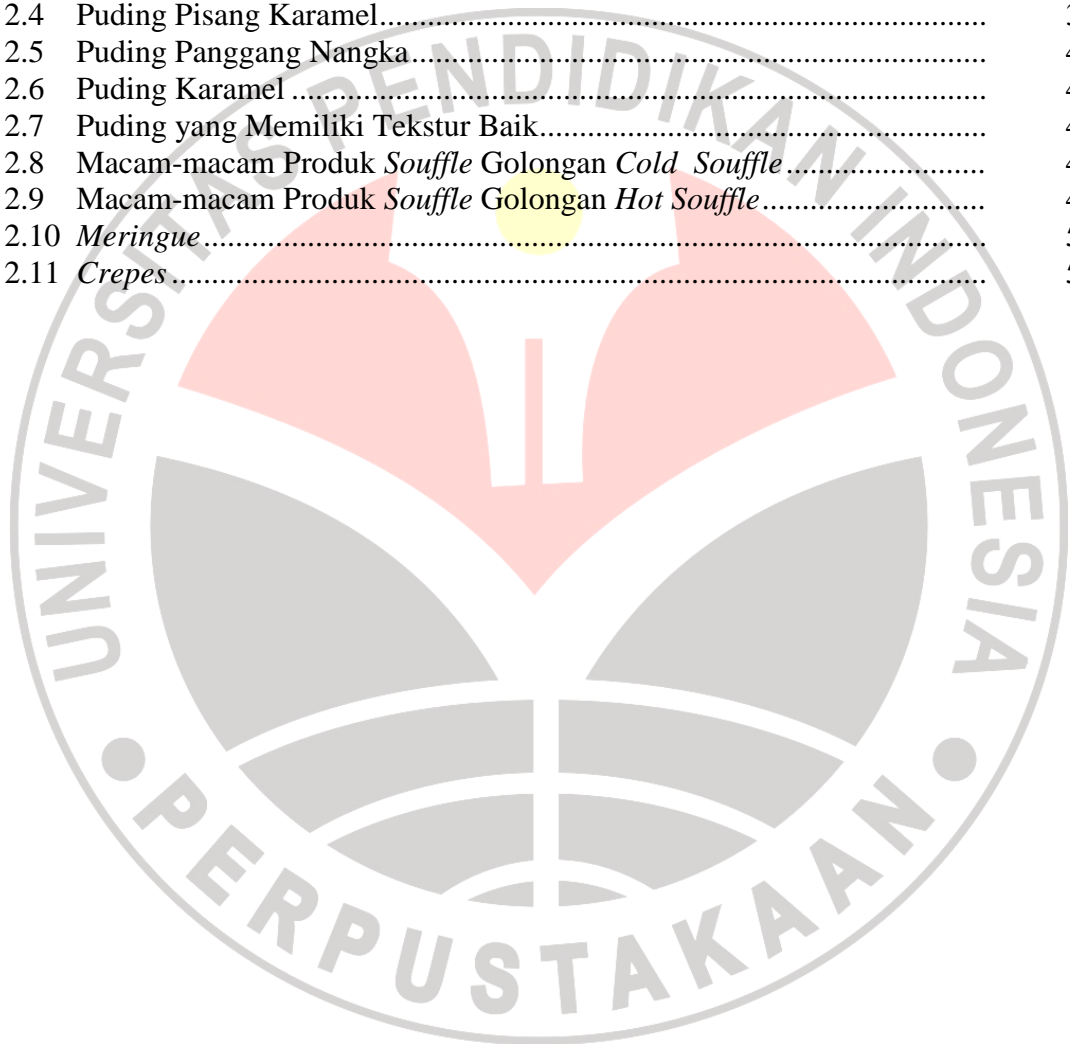
Tabel		Hal
2.1	Fungsi Alat yang Digunakan untuk Pembuatan Produk <i>Pastry</i>	33
2.2	Fungsi Bahan yang Digunakan pada Pembuatan Puding	36
2.3	Fungsi Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cake</i>	44
2.4	Fungsi Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Souffle</i>	47
2.5	Kesalahan Pengolahan <i>Meringue</i>	53
2.6	Fungsi Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Crepes</i>	54
4.1	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Pengertian <i>Pudding</i>	79
4.2	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Pengertian <i>Cake</i>	81
4.3	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Pengertian <i>Souffle</i>	82
4.4	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Pengertian <i>Meringue</i>	84
4.5	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Pengertian <i>Crepes</i>	85
4.6	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Fungsi Kemasan Pada Produk <i>Pastry</i>	86
4.7	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Kategori Metode Pengolahan <i>Pudding</i>	88
4.8	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Bahan Dasar Untuk Pembuatan <i>Cake</i>	89
4.9	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Bahan Untuk Pembuatan <i>Meringue</i>	91
4.10	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Bahan Untuk Pembuatan <i>Crepes</i>	92
4.11	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Bahan Untuk Pembuatan <i>Crepes</i>	94

4.12	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Penyebab Kegagalan Pembuatan <i>Meringue</i> ...	95
4.13	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Penyebab Kegagalan Pembuatan <i>Cake</i>	97
4.14	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Karakteristik <i>Crepes Kering</i> Yang Baik	98
4.15	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Karakteristik <i>Pudding</i> Yang Baik	99
4.16	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Memilih Tepung Terigu Berkualitas Baik Pada Pembuatan Produk <i>Pastry</i>	101
4.17	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Memilih Bahan Yang Berkualitas Baik Pada Pembuatan <i>Souffle</i>	102
4.18	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Menyiapkan Alat Persiapan Untuk Pembuatan <i>Meringue</i>	104
4.19	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Menyiapkan Alat Pengolahan Untuk Pembuatan <i>Pudding</i> Panas (<i>Hot Pudding</i>)	106
4.20	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Menimbang Bahan Untuk Pembuatan Produk <i>Pastry</i>	107
4.21	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Menilai <i>Cake</i> Yang Berkualitas Baik.....	109
4.22	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Ketelitian Menilai <i>Sponge Cake</i> Yang Berkualitas Baik.....	110
4.23	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Cake Pandan</i>	112
4.24	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha	

<i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Membuat Puding Dingin (<i>Cold Pudding</i>)	113
4.25 Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Membuat <i>Crepes</i>	115
4.26 Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Menggunakan Metode Pengolahan <i>Pudding</i>	117
4.27 Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Menggunakan Cara Pembuatan Jenis-Jenis <i>Cake</i>	119
4.28 Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Menggunakan Alat Pengolahan <i>Crepes</i>	120
4.29 Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Melaksanakan Teknik Pengolahan <i>Souffle</i>	123
4.30 Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Melaksanakan Teknik Pengolahan <i>Meringue</i> Yang Dikocok Panas	125
4.31 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif.....	126
4.32 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Kemampuan Afektif.....	128
4.33 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor.....	130
4.34 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	131

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Jenis Kacang-kacangan Untuk Bahan Isi Produk <i>Pastry</i>	31
2.2 Jenis Buah-buahan Untuk Bahan Isi Produk <i>Pastry</i>	32
2.3 <i>Mango Pudding</i>	38
2.4 Puding Pisang Karamel.....	39
2.5 Puding Panggang Nangka.....	40
2.6 Puding Karamel	40
2.7 Puding yang Memiliki Tekstur Baik.....	41
2.8 Macam-macam Produk <i>Souffle</i> Golongan <i>Cold Souffle</i>	46
2.9 Macam-macam Produk <i>Souffle</i> Golongan <i>Hot Souffle</i>	47
2.10 <i>Meringue</i>	50
2.11 <i>Crepes</i>	54



DAFTAR BAGAN

Bagan	Hal
2.1 Pembuatan <i>Meringue</i> Dikocok Dingin.....	52
2.2 Pembuatan <i>Meringue</i> Dikocok Panas.....	52



DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	142
Lampiran II Instrumen Penelitian	148
Lampiran III Surat-surat.....	161

